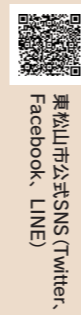




特集 これからの人生100年時代を  
安心して暮らすために

令和5(2023)年7月1日(毎月1日発行) 発行/東松山市 ☎0493-23-2221 0493-24-6123  
〒355-8601 東松山市松葉町1-1-58 編集/広報広聴課



## ひがしまつやまプライド認定 No.15 四季の酵母パン



ひがしまつやまプライドのルーキー賞を受賞した、ぱんあきやまの店主秋山紀子氏に話を伺った。昔から料理やパン作りが好きで、いつか大好きな自家製酵母のパン屋を開きたいと思っていた秋山氏。仕事の傍ら起業セミナー等で様々な職の人と出会い、刺激を受けた。そんなご縁も後押しとなり、自宅を改装し、平成27年夏に自宅工房「ぱんあきやま」をオープン。パン作りに使う酵母は、旬の果物や野菜、花を室内で時間をかけてじっくりと発酵させたもので、全て秋山氏の手作りだ。「シュッシュッ」という酵母の小さな音に耳を傾け、発酵状態を確認しながら手間暇かけて丁寧に酵母を育てている。天然酵母の面白いところは、季節の果物や野菜から作られるため、パンにしたときの香りや味わいが酵母ごとに異なってくる点だという。また、パンに使う材料は、市内を中心に収穫された小麦粉や野菜、果物などで、どれも無添加、無農薬にこだわったものばかりだ。今回受賞した「四季の酵母パン」は、市農林公園のいちごを使った春のパン、東松山市産ハニーホワイトをトッピングした夏のパン、東松山市産の栗(ぼろたん)をあんこで包んだ秋のパン、市農林公園のロマネスコをトッピングした冬のパンの4つで、1年を通して楽しむことができる。秋山氏は「今回の受賞をお世話になっている農家の方が喜んでくれて、とても励みになった。本当にありがたい。これからも丁寧に、大好きな天然酵母のパンを作っていきたい。」と優しく微笑んだ。

「ひがしまつやまプライド」は、事業者が誇りをもって東松山市内で生産・製造・加工した農産物・製造品・加工品を対象として、地域ブランド品に認定する制度です。



**ぱんあきやま**  
所在地 松葉町2-15-5  
電話 090-1601-1983  
営業 月曜日 午前11時30分～午後3時 店HP  
まちカフェ(箭弓町3-4-7)でランチ営業  
金曜日・土曜日 午前10時～午後4時  
自宅工房でパン、焼き菓子販売  
そのほか埼玉伝統工芸会館(小川町)等で販売

※7月30日(日)に市農林公園でパン作り教室を開催予定。詳細は今月号14ページをご確認ください。

**表紙の写真**  
東松山市将棋連盟のスタッフが「しょうぎ!おしえたい」として将棋を教えたり、静かに過ごす子どもたちの見守りをしたりしています。毎月2回程度、野本市民活動センターで行っています。対局中や対局後は将棋が上手くなるためのアドバイスを優しくしていました。

**編集後記**  
7月22日(土)、23日(日)、東松山夏まつりが市街地で開催されます。新型コロナウイルス感染症の影響で令和2年度から中止が続いていたため、久しぶりの開催となります。子どもの頃は、かき氷や綿あめを食べたり、輪投げをしたりと楽しかった思い出ばかりです。広報広聴課では、まつりの様子を取材する予定です。東松山市の腕章をしている職員を見かけたら、すてきな笑顔を撮影させてください。(わ)